

SECONDI DI CARNE

Bollito misto piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Spalla e culatta di manzo piemontese

Punta, testina, lingua e coda di vitello piemontese

Cipolla

Sedano

Carota

Chiodo di garofano

■ Preparazione

- 1 Si porta ad ebollizione una quantità d'acqua sufficiente aromatizzata con le verdure. Al momento del bollore vi si tuffa il manzo, e dopo un'ora la punta e la coda di vitello.
- 2 Lessare a parte in acqua bollente aromatizzata con gli odori testina e lingua di vitello. Una volta cotte, le carni vanno disposte su un piatto di servizio caldissimo.
- 3 Quindi vanno cosparse con un po' di sale grosso e irrorate con un mestolo del loro brodo bollente.
- 4 Il bollito piemontese può essere accompagnato dal classico bagnet verd piemontese oppure dal bagnet ross o da una salsa agrodolce di peperoni, o anche da mostarda di frutta.
- 5 L'accompagnamento più semplice è un filo di ottimo olio d'oliva extra-vergine dal fruttato spiccato ma delicato.